RECEPTY

LINECKÉ TĚSTO

250 g hladké mouky, 140 g másla, 70 g cukru, 2 žloutky, trochu citrónové kůry, špetku vanilkového cukru. Po zpracování necháme těsto odležet 1 hodinu v chladu.

VANILKOVÉ TĚSTO

350 g hladké mouky, 200 g másla, 1 vejce, 80 g moučkového cukru, 2 balíčky vanilkového cukru, půl čajové lžíce prášku do pečiva. Dohromady v misce utřeme s citrónem. Děláme-li proužky, držíme lis šikmo k plechu.

SLANÉ PEČIVO

500 g hladké mouky, 250 g tuku, ⅛ l vody, půl balíčku prášku do pečiva, 1 vejce, sůl a přidáme mák nebo kmín.

MÁSLOVÉ KAKAOVÉ TĚSTO

80 g cukru, 2 žloutky, 280 g másla a 40 g kakaa dohromady utřeme, 500 g hladké mouky, 70 g jemně mletých oříšků, vanilka.

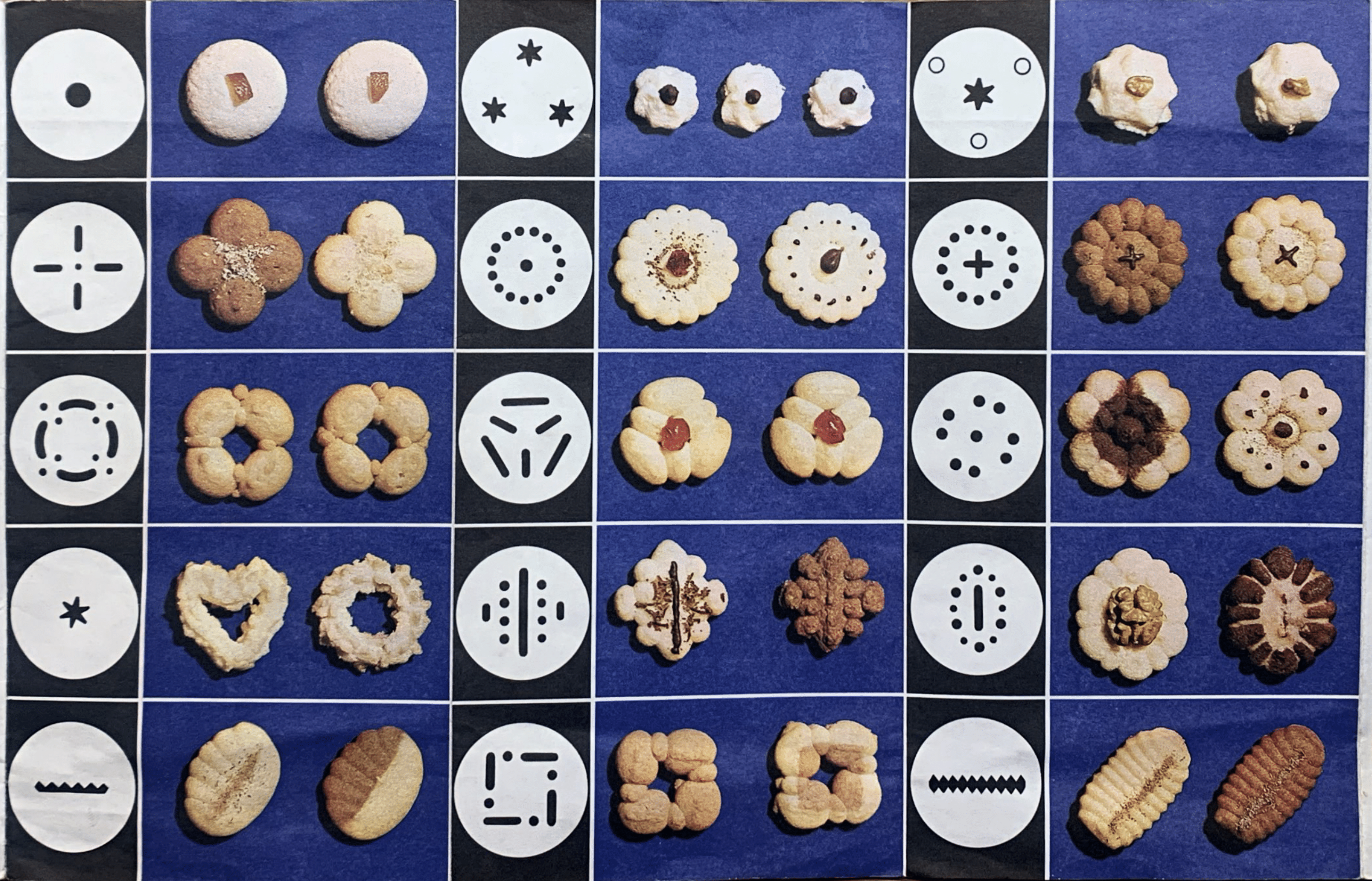
Další recepty lze čerpat z kuchařských knih. Vhodná jsou i těsta kupovaná jako polotovar nebo těsta v prášku.

Při výrobě kokosového, oříškového nebo mandlového těsta doporučujeme tyto přísady po nastrouhání dále zjemnit protočením na masovém strojku.

Dvoubarevné těsto docílíme, vložíme-li do pouzdra lisu váleček světlého těsta zabalený do plátu těsta obarveného kakaem.

Každé těsto má svoje specifické vlastnosti a tím i požadavky na přípravu a postup při vlastním lisování budou různé. Důležitou okolností je teplota těsta (odložení v ledničce, v chladu, teplu, horku), přilnavost těsta k plechu a jemnost těsta.

UNIVERSAL 2 poskytuje mnohostranné možnosti a dostatek prostoru k uplatnění vlastních zkušeností.



Universal 2

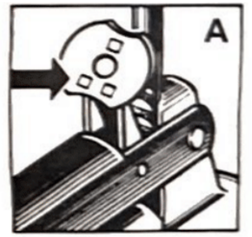
ZDOBIČKA + LIS NA TĚSTO

P-Kvartet s.r.o., Divize 2, Roztoky u Jil.

UNIVERSAL 2 umožňuje dva základní úkony – zdobení hubicemi a lisování kotouči. Pro lisování je vhodná řada těst zakoupených i domácích (viz recepty). Lisováním vytvarujeme nejrůznější jemné pečivo, úhledné máslové porce i polévkové závary. Zdobení dortů, zákusků, ovocných pohárů, pudinků ap. provádíme šlehačkou a krémy, zdobení chlebíčků a studených mís pomazánkami.

PŘÍSLUŠENSTVÍ
- 15 různých tvarovacích kotoučů
- 5 hubic

ÚDRŽBA
Lis omýváme ve vodě do 50 °C s přidáním běžných saponátových prostředků.



1/

LISOVÁNÍ

Při lisování je dávkování těsta regulovatelné otočným dávkovacím terčíkem s orientačními body (schéma A).
Terčík můžeme nastavit do dvou poloh:
■ ■ – umístění dvou bodů dole – dávkování většího množství těsta
■ – umístění jednoho bodu dole – dávkování menšího množství těsta.

Důležité je: 1) nastavení příslušného výřezu terčíku **přesně proti páce lisu** (schéma A), 2) natočení zářezů pístní tyče **přesně proti jisticímu čepu** (schéma B).

2/

Spodní matici sejmeme pootočením doleva.

3/

VYTAŽENÍ PÍSTNÍ TYČE

Pístní tyč (jsou-li zářezy pístní tyče v postavení proti jisticímu čepu) otočíme o 180° (tím ji uvolníme), lehce vytáhneme do horní polohy a opět otočíme zpět.

4/

Vedle regulace dávkování množství těsta otočným terčíkem (text 1) docílíme další úpravy takto:
- menší dávku získáme, vložíme-li do spodní matice tvarovací kotouč a potom distanční kroužek
- pro získání větší dávky zvolíme postup opačný.

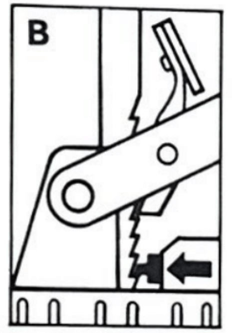
Tuto úpravu dávkování můžeme uplatnit pro obě polohy dávkovacího terčíku.

5/

Těsto vkládáme do pouzdra lisu spodním otvorem, který uzavřeme nasazením matice (se zvoleným tvarovacím kotoučem a distančním kroužkem) a pootočením doprava. Několika pohyby pákou vytvoříme tlak potřebný k vytlačení těsta. Tím je lis připraven k použití.

6/

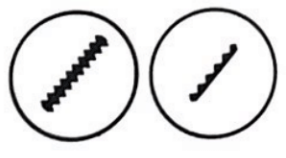
Lis postavíme kolmo na mírně namaštěný plech, stlačíme páku a vylisujeme dávku tvarovaného těsta. Páku vrátíme do původní polohy (provedeme tím oddělení těsta) a lis přemístíme. V případě, že lis nedávkuje, zkontrolujeme jednotlivé funkce lisu podle uvedeného postupu: 1) pístní tyč vysuneme do horní polohy (text 3), 2) zkontrolujeme polohu dávkovacího terčíku (text 1, schéma A), 3) zkontrolujeme polohu jisticího čepu (schéma B), 4) zkontrolujeme postavení zářezů pístní tyče (text 3, schéma B), 5) funkci výrobku znovu ověříme.



7/

MÁSLOVÉ PORCE

K přípravě máslových porcí použijeme vyobrazených tvarovacích kotoučů. Dávkovací terčík seřídíme na malé nebo větší porce. Máslo můžeme servírovat i v proužcích, které vytvarujeme otáčením lisu.



8/

POLÉVKOVÉ ZÁVARY

Uvedený typ tvarovacího kotouče vložíme do lisu naplněného např. játrovým závarem, který vytlačujeme přímo do vroucí polévky. I v tomto případě musí být hmota závaru vláčná.

UPOZORNĚNÍ

Těsto musí být propracováno tak, aby nebylo příliš tuhé ani měkké, ale vláčné a tvarovacím kotoučem procházelo již při vyvinutí lehkého tlaku na páku lisu. Přilnavost těsta k plechu zvýšíme, necháme-li těsto i mírně namaštěný plech vychladnout. Některá těsta vyžadují naopak prohřátí.

9/

ZDOBENÍ HUBICÍ

Při zdobení hubicí (lze zdobit i kotoučem) je hladká strana pístní tyče orientována směrem k pojistnému čepu. Pojistný čep nesmí zapadnout do zářezů a bránit plynulému posunu pístní tyče nahoru i dolů.

Náplní pro zdobení dortů, zákusků, pečiva, pudinků, ovocných pohárů ap. je šlehačka a různé krémy. Při zdobení obložených chlebíčků, jednohubek a studených mís použijeme pomazánek předem zpracovaných v mixeru.

Universal 2

ZDOBIČKA + LIS NA TĚSTO

ZÁRUČNÍ LIST

P-Kvartet Roztoky poskytuje na UNIVERSAL 2 – zdobičku + lis na těsto jednoletou záruční lhůtu.
Případné závady, prokazatelně vzniklé v průběhu výrobního procesu nebo jinak zaviněné výrobcem, můžete reklamovat v období platnosti záruky – 1 rok od datumu prodeje.
Záruka se nevztahuje na vady způsobené vnějšími vlivy, nárazem, nešetrným zacházením (nadměrným tlakem na páku výrobku) ap.
Funkce výrobku byla výrobním závodem pečlivě ověřena. Pokud se závada přesto vyskytne, zašlete řádně zabalený UNIVERSAL 2 (bez příslušenství) se záručním listem potvrzeným prodejnou, na adresu:
P-Kvartet s.r.o.
Divize 2
512 31 Roztoky u Jilemnice
Výrobní závod zajišťuje i mimozáruční opravy a vyřizuje objednávky náhradních dílů.

Adresa zákazníka:	
Stručný popis závady:	
Datum výroby:	Datum prodeje:
Technická kontrola:	Razítko prodejny:

P-Kvartet s.r.o., Divize 2, Roztoky u Jil.

8/ TESTO ZA SUPU

Naveden tip koluta za oblikovanje namestimo u presu napunjenu unapred pripremljenom masom, koju istiskujemo direktno u vruću supu. I u ovom slučaju masa mora da je dovoljno viskozna.

NAPOMENA

Testo mora da je obradjeno tako, da nije veoma tvrdo ili meko, nego da je dovoljno viskozno i da preko koluta za oblikovanje prolazi već pri slabom pritisku na polugu prese. Prianjanje testa za tepsiju povećamo, ostavimo li testo i slabo masnu tepsiju ohladiti. Neka testa zahtevaju naprotiv zagrevanje.

9/ UKRAŠAVANJE KALUPOM

Kod ukrašavanja kalupom (može se ukrašavati i kolutom) je glatka strana klipne poluge orijentirana prema graničniku. Graničnik ne sme da zadire u zareze i time omogućava kontinualno pomeranje klipne poluge gore i dole.
Punjenje za ukrašavanje torti, kolača, peciva, pudinga, voćnih čaša i sl, je šlag i različite kreme. Za ukrašavanje sendviča, puslica i hladnih predjela koristimo premaze unapred pripremljene u mikseru.

RECEPTI

LINECKO TESTO

250 g glatkog brašna, 140 g maslaca, 70 g šećera, 2 žumanca, malo limunove kore, malo vanilinog šećera. Posle obrade ostavimo testo da stoji na hladnom mestu 1 sat.

VANILINO TESTO

350 g glatkog brašna, 200 g maslaca, 1 jaje, 80 g šećera u brašnu, 2 paketića vanilinog šećera, pola čajne kašike praška u pecivo. Sve zajedno mesimo sa limunom. Ako želimo da oblikujemo trake, presu držimo koso prema tepsiji.

SLANO PECIVO

500 g glatkog brašna, 250 g masti, 1/8 l vode, pola paketića praška u pecivo, 1 jaje, so i mak ili kumin.

ČAJNO TESTO OD KAKAA

80 g šećera, 2 žumanca, 280 g maslaca i 40 g kakaa zejdo izmešamo, 500 g glatkog brašna, 70 g fino mlevenih oraha, vanilin. Dalje recepte možemo birati iz kuvara. Takodje su pogodna i testa kupovana kao poluproizvod ili testa u prahu. Kod izrade testa od kokosa, oraha ili badema preporučujemo ove dodatke nakon ribanja dodatno fino usitniti u mlinu za meso.
Dvobojno testo dobijemo ako u telo prese umetnemo cilindar svetlog testa uvijen u drugi sloj testa obojenog kakaom.
Svako testo ima svoje specifične osobine, ta tako i zahtevi za pripremu i postupak kod vlastitog presovanja biće različiti. Važne činjenica je temperatura testa (odlaganje u frižideru, u hladovini, toploti, vrućini), prianjanje testa uz tepsiju i finoća testa.
UNIVERSAL 2 pruža svestrane mogućnosti i dosta prostora za primenu sopstvenog iskustva.

МАШИНКА ЗА УКРАСЯВАНЕ + ПРЕСОВАНЕ НА ТЕСТО

УНИВЕРСАЛ 2 дава възможност да се извършват две основни действия — да се украсява с помощта на различните видове наустници (за шприцоване) и да се пресова с помощта на дисковете. За пресоването са подходящи разнообразни видове теста купени готови или направени домашно (виж рецептите). Чрез пресоването ние можем да оформим най-различни вида фини бисквити, изящно да приготвим порции масло или фиде за супа. Украсяването на тортите, настите, мелба-сладоледите, пудингите и т.н. можем да направим с разбита сметана или с крем, сандвичите и студенито блюда украсяваме с настети и т.п.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

диска за оформяне (пресоване)
— различни вида наустници (за шприцоване)

ПОДДЪРЖАНЕ

Машинката за пресоване измиваме с вода с температура до 50 °C, като прибавим ежедневно в кухнята използуваните сапонати (препарати за миене).

1/ ПРЕСОВАНЕ

При самото пресоване може да се регулира дозировката на тесто посредством въртящия се дозировъчен диск с ориентировъчни знаци (виж схемата А).
Дискът може да се постави в две положения:
— двата знака можем да разположим долу — дозиране на по-голямо количество тесто
— долу се поставя само единият знак — дозиране на по-малко количество тесто
Важно е: 1/ съответният изрез на диска да се постави точно насреща лоста на машинката (схема А), 2) разрезите на буталния лост да се завъртят точно насреща болта за осигуряване (за фиксиране) — виж схемата В.

2/ Долната гайка се сваля чрез завъртване наляво.

3/ Освен регулирането дозировката на количеството тесто с помощта на завъртващия се диск (текст 1), можем да коригираме начина на употреба на машинката по следния начин:
— по-малка доза тесто се получава, след като в долната гайка (капачка) поставим диск за оформяне и още дистанционна гривна — ако искаме да постигнем по-голяма доза тесто, действуваме по обратния начин.
Описаните начини на коригиране дозата тесто могат да се прилагат и за двете положения на дозировъчния диск.

4/ ИЗДЪРПВАНЕ НА БУТАЛНИЯ ЛОСТ

Ако разрезите на буталния лост се намират насреща фиксиращия болт, завъртване буталния лост с 180° (с това той се освобождава), леко го дърпаме в горното положение и отново завъртваме обратно.

5/ Тестото поставяме в корпуса на машинката за пресоване чрез долното отверстие, което затваряме като поставим гайката-капачката (с предварително изоран и поставен оформящ диск и с дистанционната гривна) и след като я завъртим в посока надясно. С няколко последователни движения на лоста създаваме налягане необходимо за изтласкване на тестото. С това машинката за пресоване на тесто е готова за приложение.

6/ Машинката за пресоване на тесто се поставя отвесно на леко с мазнина намазана тава за печене, натиска се лостът и се пресова дозата оформено тесто. Лостът се връща обратно в първоначалното му положение (с това се отделя тестото) и се премества по-нататък (на следващото място на тавата). Ако машинката престане да дозира тестото, трябва да проверим отделните функции на машинката за пресоване на тесто по следния начин:
1. издърпваме буталния лост в горното положение — текст 4
2. проверяваме положението на диска за дозиране — текст 1, схема А
3. проверяваме положението на болта за осигуряване (фиксиране) схема В
4. проверяваме разположението на разрезите на буталния лост-текст 4, схема В
5. отново проверяваме цялостната функция на изделието.

7/ ПОРЦИИ МАСЛО

За приготвянето на порциите масло използуваме показаните на рис. дискове за оформяне.
Диска за дозиране нагласяме в положението за големи или за по-малки порции. Маслото можем да сервираме и във форма на ивички, които постигаме чрез завъртването на машинката за пресоване.

8/ ФИДЕ ЗА СУПА

В машинката за пресоване, която сме напълнили напр. с крем от дробчета, поставяме избран тип диск за оформяне, крема (образува оформено фиде) шприцоване направо във врялата супа. И в този случай масата образуваща фидето трябва да е разтеглива.

ВНИМАНИЕ

Тестото трябва така да се разработи, че да не е нито прекалено твърдо, нито пък меко, трябва да е еластично и да може да минава чрез оформящия диск дори и при леко натискане на лоста на машинката за пресоване. Адхезионната способност на тестото спрямо тавата се повишава, ако оставим тестото и леко намазаната с мазнина тава за печене на студено място. Обратно — някои видове теста изискват затопляне.

9/ УКРАСЯВАНЕ С ПОМОЩТА НА НАУСТНИЦИТЕ

При украсяването с помощта на паустниците на машинката (може да се украсява с помощта на диск) се ориентира гладката страна на буталния лост да е в посока към фиксиращия болт. Осигуряващият (фиксиращият) болт не трябва да попадне в разрезите и да пречи на плавното предвижване на буталния лост нагоре и надолу.
Тортите, пастите, печивото, пудинг и мелба-сладоледите, и т.н. се украсяват с пълнеж: разбита сметана, различни вида крем. При украсяването на сандвичите, студените блюда и древните сандвичи забодени с клечка използваме пастети и кремове за намазане, които предварително сме преработили в миксер.

РЕЦЕПТИ

ЛИНЕЦКО ТЕСТО

250 гр. брашно, 140 гр. масло, 70 гр. захар, 2 жълтъка, малко кора от лимон, шипка захар-ванилия. След преработването на продуктите оставяме тестото на хладно място да отлежи за 1 час.

ВАНИЛИЕНО ТЕСТО

350 гр. брашно, 200 гр. масло, 1 яйце, 80 гр. пудра захар, 2 пакетчета захар-ванилия половин чаена лъжичка бак-пулвер.
Заедно с лимон се бърка добре в паничка. Ако искаме да направим ивички, трябва да държим машинката за пресоване наведена косо към тавата за печене.

СОЛЕТКИ

500 гр. брашно, 250 гр. масло или маргарин, 1/8 литра вода, половин пакетче бак-пулвер, 1 яйце, сол и добавяме мак или кимион.

МАСЛЕНО КАКАОВО ТЕСТО

80 гр. захар, 2 жълтъка, 280 гр. масло и 40 гр. какао заедно разбъркваме добре, добавяме 500 гр. брашно, 70 гр. дребно смлени орехи, ванилия.
Други рецепти могат да се използуват от готварските книги. Също и купените готови теста като полуфабрикат или тестата на прах са подходящи за употреба.
При изготвянето на тесто с примеси кокос, ядки орехи или бадени препоръчваме Ви да преминете тези примеси на машинка за смилане, след като ги настържете, за да са по-фино смлени.
Двуцветно тесто ще получим, ако в корпуса на машинката за пресоване поставим цилиндърче от светло тесто обвито в лист от тъмно тесто — забагрено от какао.

Всяко тесто има свои специфични качества и с това и специални изисквания за приготвяне, затова и начинът на пресоване ще бъде различен. Важен фактор е температурата на тестото (дали сме го оставили на хладно място — в хладилника, на топло или горещо място), също важна е и адхезионната способност на тестото и дали то е фино.
УНИВЕРСАЛ 2 дава най-разнообразни възможности за приложение и голям простор за прилагане на собствените готварски способности и фантазия.

DISZITŐKÉSZÜLÉK + TÉSZTAPRÉS

Az UNIVERSAL 2 készülék két alapművelet elvégzésére alkalmas: díszítőcsővel való díszítésre és tárcsán keresztül történő préselésre. A préseléshez számos, üzletben vásárolt vagy otthon készített tészta (lásd Receptek) alkalmazható. A préseléssel különféle süteményt, tetszetős vajadagokat és levesbe befőzendő hozzávalókat alakíthatunk ki. Tortát, süteményt, gyümölcspoharat, pudingot stb. tejszinnel, szendvicseket és hidegtálakat kenősökkel díszítünk.

TARTOZÉKOK

– 15 darab különféle formatárcsa
– 5 darab díszítőcső

KARBANTARTÁS

A prést legfeljebb 50 °C hőmérsékletű vízben tisztítjuk, amihez szokásos tisztítószert adagolunk.

1/ PRÉSELÉS

A préselésnél a tésztaadagolás a tájékozódási pontokkal ellátott adagolókoronggal (A séma) szabályozható.
A korongot két helyzetbe állíthatjuk be:
■■ – a két pont alsó helyzetben van – nagyobb mennyiségű tészta adagolása
■ – az egy pont alsó helyzetben van – kisebb mennyiségű tészta adagolása
Fontos, hogy: 1. a korong megfelelő nyílása pontosan a karral szemben legyen beállítva (A séma), 2. a dugattyúrúdon levő bevágások pontosan a biztosítócsappal szembe legyenek fordítva (B séma).

2/ Az alsó csavaranyát annak balra történő elfordításával vehetjük le.

3/ A DUGATTYÚRÚD KIHÚZÁSA

A dugattyúrudat (ha a dugattyúrúdon lévő bevágások a biztosítócsappal szemben vannak) 180 °-kal elfordítjuk (ezzel meglazítjuk), könnyedén a felső helyzetbe húzzuk, majd ismét visszafordítjuk.

4/ A tésztamennyiségnek a forgatható koronggal való szabályozásán kívül (1. sz. szöveg) további módosításokat a következőképpen érhetünk el:
– kisebb adagokat nyerünk, ha az alsó anyába formatárcsát, majd távolságtartó gyűrűt helyezünk
– nagyobb adagok elérése érdekében fordított eljárást alkalmazunk.
Az adagolás e módosítását az adagolókorong mindkét helyzetére alkalmazhatjuk.

5/ A prés hengerébe a tésztát az alsó nyíláson keresztül helyezzük be, melyet az anya ráhelyezésével (a kiválasztott formatárcsával és távolságtartó gyűrűvel) és elfordításával zárjuk le. A kar néhány lenyomásával létrehozzuk a tészta kinyomásához szükséges nyomást. Ezzel a prést előkészítettük használatára.

6/ A prést merőlegesen az enyhén bezsírozott tepsire helyezzük, lenyomjuk a kart és kipréseljük a formázott tésztaadagot. A kart az eredeti helyzetbe helyezzük (ezzel elvégezzük a tészta elválasztását) és a prést áthelyezzük. Abban az esetben, ha a prés nem adagol, a prés egyes funkcióit a következő eljárás szerint ellenőrizzük:
1. a dugattyúrudat a felső helyzetbe húzzuk (3. sz. szöveg), 2. ellenőrizzük az adagolókorong helyzetét (1. sz. szöveg, A séma), 3. ellenőrizzük a biztosítócsap helyzetét (B séma), 4. ellenőrizzük a dugattyúrúd bevágásainak helyzetét (3. sz. szöveg, B séma), 5. a termék funkcióját újból megvizsgáljuk.

7/ VAJADAGOK

Vajadagok készítéséhez az ábrázolt formatárcsákat használjuk. Az adagolókorongot kis vagy nagy adagokra állítjuk be. A vajat – a prés forgatásával formázott – csíkokban is felszolgálhatjuk.

8/ LEVESBETÉTEK

A feltüntetett típusú formatárcsát behelyezzük a pl. májas levesbetéttel megtöltött présbe, melyet közvetlenül a levesbe nyomunk. A levesbetét anyagának ebben az esetben is lágynak kell lenni.

FIGYELMEZTETÉS

A tésztát úgy kell kidolgozni, hogy ne legyen se túlságosan kemény, se túlságosan lágy. Alakítható legyen, és a formakorongon már a préskarra kifejtett legkisebb erő esetén is átjusson. A tésztának a tepsihez való tapadóképességét növeljük, ha a tésztát és az enyhén bezsírozott tepsit hagyjuk kihűlni. Némely tészta viszont melegítést igényel.

9/ Díszítőcsővel való díszítés esetén (tárcsával lehet díszíteni) a dugattyúrúd sima része irányul a biztosítócsappal szemben. A biztosítócsap nem akadhat be a bevágásokba és nem akadályozhatja a dugattyúrúd fel- és lefelé történő folyamatos mozgását.
Torta, sütemény, puding, gyümölcspohár stb. díszítésére tejszínhabot és különféle krémeket használunk. Szendvicsek, hidegtálák díszítésére mixerben előre elkészített kenősöket használunk.

RECEPTEK

LINZER TÉSZTA

250 g simaliszt, 140 g vaj, 70 g cukor, 2 tojássárgája, kevés citromhéj, csipetnyi vaníliacukor. A kidolgozás után a tésztát 1 órán át állni hagyjuk.

VANÍLIÁS TÉSZTA

350 g simaliszt, 200 g vaj, 1 tojás, 80 g porcukor, két csomag vaníliacukor, fél teáskanál sütőpor. A tálban citrommal elkeverjük. Csíkok készítése esetén a tepsi fölött a prést ferdén tartjuk.

SÓS SÜTEMÉNY

500 g simaliszt, 250 g zsír, 1/8 liter víz, fél csomag sütőpor, 1 tojás, só, mákot vagy köménymagot adunk még hozzá.

VAJAS KAKAÓSTÉSZTA

80 g cukrot, 2 tojássárgáját, 280 g vajat és 40 g kakaót összegyúrunk., 500 g simaliszt, 70 g finomra darált mogyoró, vaníliarúd.
További recepteket a szakácskönyvek tartalmaznak. Félkészáruként árusított tészták és por alakú tészták is alkalmasak.
Kókuszos, mandulás, diós tészták készítésénél ajánljuk ezen adalékokat a darálás után még húsörlőn is áthajtani.
Kétszínű tésztát kapunk, ha a prés hengerébe kakaóval színezett tésztával körülvett világos tésztát helyezzük.
Minden tészta sajátos tulajdonságokkal rendelkezik, így az előkészítéssel és a préseléssel szembeni követelmények is különfélék lesznek. Fontos körülmény a tészta hőmérséklete (állni hagyjuk a hűtőszekrényben, hideben, melegben, forróságban), a tepsihez való tapadóképessége és finomsága.
Az UNIVERSAL 2 sokféle lehetőséget és a saját tapasztalatok érvényesítéséhez elegendő teret biztosít.

P-Kvartet, Divize 2, Roztoky u Jilemnice

Universal 2

FOR DECORATING CAKES AND PASTRIES + DOUGH PRESS

UNIVERSAL 2 is designed for two basic operations – garnishing with decorative tips or nozzles and shaping pastry with the help of extruding disks. For extrusion, use can be made of either a range of various kinds of currently marketed or home-made pastry (comp. the recipes).
The forcing cylinder can be of great help in shaping various pastries, portions of butter and soup garnish (e. g. dough or liver spagetti). Gateaux, sweets, sundaes, fruit trifles, blancmange or custard cups can be decorated with whipped cream, chocolate cream etc., canapés and plates of cold meat with various kinds of butter.

ACESSORIES

– 15 various shaping disks
– 5 tips and nozzles

MAINTENANCE

The forcing cylinder can be washed with water of up to 50 degrees centigrade with an addition of a currently marketed detergent.

1. FORCING

The pastry or the dough to be forced can be portioned with the help of a little disk that can be rotated to two positions marked with one or two little squares (comp. diagram A):
– two squares in bottom position: for larger portions of pastry or dough
– one square in bottom position: for smaller portions of pastry or dough.
It is important that 1. the respective (selected) disk cutout should be set precisely against the forcing cylinder lever (comp. diagram A); 2. the piston rod notches should face the arresting pin (comp. diagram B).

2. The lower nut is removed by being turned anticlockwise.

3. PULLING OUT THE PISTON ROD

Rotate the piston rod (whose notches face the arresting pin) through an angle of 180 degrees, which will release it. Pull the rod to its upper position and rotate it back.

4. Apart from portioning pastry or dough with the help of the portioning disk (comp. text 1) and its cutouts, the following modifications are possible:
– smaller portions are piped out if the shaping disk in the lower nut is superposed with a plastic distance ring;
– for larger portions the reverse procedure is recommended.
These modifications are applicable with the portioning disk in either position.

5. The forcing cylinder is filled with pastry or dough via the lower end, which is then closed with the bayonet-joint nut (containing the shaping disk and the distance ring) rotated clockwise. Depress the lever several times, which will generate the pressure required for the pastry or dough to be forced out. This will make the machine ready for use.

6. The forcing cylinder is placed perpendicularly on to a slightly greased baking sheet, the lever is depressed and a portion of shaped pastry or dough is piped out. The lever is returned to its original position (which will separate the pastry or dough piped out), and the forcing cylinder is shifted to its next position.
If the machine fails to pipe out the portions desired, check the individual functions of the forcing mechanism as follows: pull the piston rod to its upper position (comp. text 3); check the position of the portioning disk (comp. text 1, diagram A); check the position of the arresting pin (comp. diagram B); check the position of the notched part of the piston rod (comp. text 3, diagram B); try operating the forcing cilinder again.

7. PORTIONING BUTTER

For portioning butter use the shaping extrusion disks illustrated below. Set the portioning disk for smaller or larger portions. Butter can also be served strips shaped by the forcing cylinder being rotated.

8. SOUP GARNISHING

Place the illustrated shaping disk into the nut of the forcing cylinder filled, for instance, with liver garnish and pipe it into the boiling soup. In this case, too, the paste should be pliable.

NOTE

The pastry or dough should be worked so that it is neither too firm nor too soft. It should have a consistency allowing it to pass through the slots and openings of the shaping disk with only gentle pressure exerted on the lever. Adhesion of the dough to the baking sheet will rise if the pastry or dough and the greased baking sheet are allowed to cool down. Some kinds of pastry or doughs, however, require some warming through.

9. USE OF DECORATIVE TIPS AND NOZZLES

For decorating purposes (use can be made of both the decorative tips or nozzles, or the shaping disks), orient the unnotched side of the piston rod towards the arresting pin; the pin should not engage in the notches, for this would prevent free upward and downward movement of the rod.
Gateaux, cakes, tartlets, sundaes, fruit trifles, blancmange or custard cups can be decorated with whipped cream, chocolate cream etc. Canapés and plates of cold meat are decorated with various kinds of paste and spread, pre-processed in a blender.

RECIPES

LINZER PASTRY
250 g soft flour, 140 g butter, 70 g sugar, 2 egg yolk, a bit of lemon peel, a pinch of vanilla sugar. After kneading the pastry, allow it to rest in cool ambience for one hour.

VANILLA PASTRY
350 g soft flour, 200 g butter, 1egg, 80 g castor sugar, 2 sachets of vanilla sugar, half a teaspoon of baking powder. Mix the ingredients in a bowl, add a squeeze of lemon juice and knead. If strips of pastry are to be shaped, hold the forcing cylinder inclined towards the baking sheet.

COCTAIL BISCUITS (SALTY PASTRY)
500 g soft flour, 250 g fat, 1/8 water, half a sachet of baking powder, 1 egg, salt, poppy-seed or caraway.

COCOA BUTTER PASTRY
80 g sugar, 2 egg yolks, 280 g butter, and 40 g cocoa rubbed into the butter, 500 g soft flour, 70 g finely shredded nuts, a vanilla stick.
For other recipes the customer is referred to the various cookery books available. As quite acceptable should also be regarded the various kinds of pastry and dough marketed as oven-ready or in the form of mixed ingredients.
When coconut, hazeinut or almond pastry is made, the shredded ingredients should additionally be put through a mincing machine to make a particularly soft paste.
The pastry shaped can be two-coloured if a light-pastry roll wrapped in a cocoa-coloured strip is put into the forcing cylinder.
Each kind of pastry or dough has its specific properties, so that the requirements concerning processing (viz. working and kneading, as well as shaping) the individual types will of course be rather different. The temperature of the pastry or dough (storage in a refrigerator, cool ambience, warm or hot environment), adhesion to the baking sheet and the pliability achieved are of major importance.

Owing to its versatile character the UNIVERSAL 2 GARNISHER AND PASTRY FORCING CYLINDER will give you sifficient room to make the most of your own experience and imagination.

PISTON À DÉCORER + PRESSE À PÂTE

La presse UNIVERSAL 2 permet de réaliser deux opérations essentielles – la décoration avec des tubes et le moulage avec des disques. Pour le moulage, on peut utiliser toute une série de pâtes achetées et de pâtes maison (voir les recettes). Avec le moulage, il est possible de donner les formes les plus différentes aux petits gâteaux, aux portions de beurre séduisantes et aux pâtes et quenelles pour les potages. La décoration des pâtisseries, des gâteaux, des coupes de fruits, flans, etc., se fait à la crème Chantilly, aux diverses crêmes, la décor ation des tartines et des assiettes anglaises aux compositions à tartiner.

ACCESSOIRES
- 15 disques à profils différents
- 5 tubes

ENTRETIEN
Laver la presse à l'eau chaude jusqu'à 50 °C avec addition de détergents courants.

1/ **MOULAGE**
Lors du moulage, le dosage de la pâte est réglable au moyen d'une cible rotative de dosage avec des points d'orientation (schéma A).
La cible peut être ajustée en deux positions:
- placement des deux points en bas – dosage d'une plus grande quantité de pâte
- placement d'un point en bas – dosage d'une plus petite quantité de pâte

Il est important: 1. d'ajuster la découpure respective de la cible juste en face du levier de la presse (schéma A). 2. d'orienter l'encoche sur la tige de piston exactement en face du goujon d'arrêt (schéma B).

2/ Enlever l'écrou inférieur en tournant à gauche.

3/ **ENLÈVEMENT DE LA TIGE DE PISTON**
Faire pivoter la tige de piston (si les encoches de la tige de piston sont placées en face du goujon d'arrêt) de 180° (elle est ainsi dégagée), la tirer en position supérieure et la faire pivoter en position initiale.

4/ En dehors du réglage de la dose de pâte au moyen de la cible rotative (texte 1), il est possible de réaliser d'autres modifications:
- pour obtenir une dose plus petite, insérer dans l'écrou inférieur un disque à profil et ensuite une bague d'écartement
- pour obtenir des doses plus grandes, procéder en sens inverse des opérations.

Cette modification de dosage peut être appliquée pour les deux positions de la cible de dosage.

5/ Introduire la pâte dans le corps de la presse par l'orifice inférieur que l'on ferme en montant l'écrou (avec le disque à profil choisi et avec la bague d'écartement) et en tournant l'écrou à droite. Actionner plusieurs fois de suite le levier pour développer la pression nécessaire à l'extrusion de la pâte. La presse est ainsi prête au service.

6/ Poser la presse perpendiculairement à pâtisserie légèrement beurrée, appuyer sur le levier et extruder la dose de pâte faconnée. Remettre le levier en position initiale (pour séparer la pâte) et déplacer la presse. Au cas où la presse ne dose pas, contrôler les différentes fonctions en procédant comme suit: 1. tiere la tige de piston en position supérieure (texte 3), 2. contrôler la position de la cible de dosage (texte 1, schéma A), 3. contrôler la position du goujon d'arrât (schéma B), 4. contrôler la position des encoches la tige de piston (teste 3. schéma B), 5. vérifier encore une fois le

7/ **PORTIONS DE BEURRE**
Pour préparer les portions de beurre, utiliser les disques de façonnage représentés sur l'illustration. Régler la cible de dosage pour les portions petites ou grandes. On peut aussi servir le beurre sous forme de copeaux façonnés par la rotation de la presse.

8/ **PÂTES POUR POTAGES**
Introduire le type de disque respectif dans la presse remplie de pâte, par exemple de pâte au foie, que l'on-extrude directement dans le potage en ébullition. Même dans ce cas, la pâte doit être souple.

9/ **DÉCORATION A LA DOUILLE**
Pour décorer à la douille (on peut décorer aussi au disque), le côté lisse de la tige de piston est orienté vers le goujon d'arrêt. Le goujon d'arrêt ne doit pas s'engager dans les encoches et il ne doit pas empêcher le mouvement continu de la tige de piston en haut et en bas.
Pour décorer les gâteaux, pâtisseries, petits gâteaux, flans, coupes de fruits, etc., utiliser la crème Chantilly et diverses crèmes. Pour décorer les tartines, amuse-gueule, assiettes anglaises, utiliser des compositions préparées d'avance au mixer.

AVIS IMPORTANT
La pâte doit être travaillée pour n'être ni trop épaisse ni trop tendre, mais souple afin de passer par le disque à profil déjà lorsqu'une légère pression est exercée sur le levier de la presse. On peut augmenter l'adhésion de la pâte à la plaque à pâtisserie, lorsqu'on laisse un peu refroidir la pâte et la plaque beurrée. Certaines pâtes exigent au contraire d'être rechauffées.

RECETTES

PÂTE SABLÉE
250 g de farine, 140 g de beurre, 70 g de sucre, 2 jaunes d'oeuf, un peu de zeste de citron, une pincée de sucre vanillé. Travailler la pâte et la laisser reposer 1 heure au frais.

PÂTE A LA VANILLE
350 g de farine, 200 g de beurre, 1 oeuf, 80 g de sucre en poudre, 2 sachets de sucre vanillé, 1/2 cuillerée à café de levure chimique. Travailler dans un bol avec le jus de citron. Si l'on fait des bandes, tenir la presse obliquement à la plaque à pâtisserie.

PETITS GÂTEAUX SALÉS
500 g de farine, 250 g de baurre ou margarine, 1/8 l d'eau, 1/2 sachet de levure chimique, 1 œuf, sel et graine de pavot ou cumin.

PÂTE AU BEURRE ET CACAO
80 g de sucre, 2 jaunes d'œuf, 280 g de beurre, 40 g de cacao. Travailler le tout dans un bol, ajouter 500 g de farine, 70 g de noisettes finement râpées, vanille,
D'autres recettes peuvent être prises dans les guides culinaires. Il existe aussi des pâtes appropriées vendues comme demiproduits ou des pâtes en poudre.
Pour la préparation de pâtes à la noix de coco, aux noisettes ou aux amandes, il est recommandé de passer ces ingrédients râpés encore au hache-viande pour les rendre plus fins.
Pour avoir une pâte bicolore, remplir le corps de la presse d'un rouleau de pâte claire enveloppée dans une abaisse de pâte colorée au cacao.
Chaque pâte a ses propriétés spicifiques et c'est pourquoi les exigences envers la préparation de la pâte et son extrusion proprement dite seront variées. La température de la pâte joue son rôle spécifique (pâtes reposées au réfrigerateur, au frais, dans une ambiance chaude ou très chaude), tout comme l'adhérence de la pâte à la plaque à pâtisserie, sa souplesse et sa finesse.
La presse UNIVERSAL 2 offre de nombreuses possibilités d'emploi et un espace suffisamment large pour mettre à profit votre propre expérience.

GARNIERSPRITZE + TEIGPRESSE

Die Presse UNIVERSAL 2 ermöglicht zwei Grundfunktionen – das Garnieren mit Tüllen und das Pressen mit Formscheiben. Zum Formpressen eignet sich eine Reihe sowohl gekaufter Fertigteige, als auch selbst angefertigter Teigsorten (siehe Rezepte). Mit Hilfe des Preßverfahrens können verschiedene Feingebäckarten, hübsche Butterportionen und Suppeneinlagen geformt werden. Torten, Nachspeisen, Obstbecher, Puddings u. ä. können mit Schlagsahne und Krems, Brötchen und kalte Platten können mit verschiedenen Aufstrichen garniert werden.

ZUBEHÖR
- 15 verschiedene Formscheiben
- 5 Garniertüllen.

WARTUNG:
Die Presse wird in bis 50 °C warmem Wasser unter Zugabe handelsüblicher waschaktiver Substanzen abgewaschen.

1/ **FORMPRESSEN**
Die Dosierung der Teigmenge wird mit Hilfe der drehbaren und mit Orientierungspunkten versehenen Dosierscheibe geregelt (siehe Schema A). Die Dosierscheibe kann in zwei Stellungen eingestellt werden.
- 2 Punkte unten – größere Teigmengen
- 1 Punkt unten – kleinere Teigmengen

Wichtig ist:
1. Das Einstellen des entsprechenden Scheibenausschnitts genau gegenüber dem Pressenhebel (siehe Schema A),
2. Das Einstellen der Kerben auf der Kolbenstange genau gegenüber dem Sicherungsbolzen (siehe Schema B).

drehen und abnehmen.

3/ **HERAUSZIEHEN DER KOLBENSTANGE**
Die Kolbenstange (bei gegenüber dem Sicherungsbolzen eingestellten Kolbenstangenkerben) um 180° in Richtung nach links drehen (dadurch wird sie freigegeben), leicht in die obere Stellung herausziehen und wieder zurückdrehen.

4/ Neben der Teigmengenregelung mit der Dosierscheibe (siehe Text 1/) können auch weitere Anpassungen folgendermaßen erreicht werden:
- eine kleinere Teigmenge wird durch Einlegung einer Formscheibe und eines Distanzrings in die untere Mutter erreicht
- eine größere Teigmenge wird durch einen umgekehrten Vorgang erreicht.

Diese Änderung der Dosierung kann bei beiden Stellungen der Dosierscheibe zur Geltung gebracht werden.

5/ Den Teig durch die untere Öffnung in das Pressengehäuse einbringen, danach die Mutter (mit ausgewählter Formscheibe und entsprechendem Distanzring) auf die Öffnung aufsetzen und durch ihr Drehen nach rechts verschliessen. Danach mit einigen Hebelbewegungen den zum Herausdrücken des Teigs nötigen Druck erstellen. Damit ist die teigpresse einsatzbereit.

6/ Die Presse senkrecht auf ein lecht eingefettetes Blech aufstellen, den Hebel niederdrücken und eine Teigmenge auspressen. Den Hebel wieder in die Ausgangsstellung bringen (dadurch wird der Teig getrennt) und die Teigpresse verlegen. Im Falle, daß die Presse nicht dosiert, ihre einzelnen Funktionen gemäß nachfolgenden Vorgang überprüfen:
1. Die Kolbenstange in die obere Stellung bringen (siehe Text 3/)
2. Die Dosierscheibenstellung überprüfen (siehe Text 1/, Schema A)
3. Die Stellung des Sicherungsbolzens überprüfen (siehe Schema B)
4. Die Stellung der Kolbenstangenkerben überprüfen (siehe Text 3, Schema B)
5. Die Funktion der Teigpresse aufs neue überprüfen.

7/ **BUTTERPORTIONEN**
Zur Vorbereitung von Butterportionen die abgebildeten Formscheiben verwenden. Die Dosierscheibe gemäß Bedarf auf kleine oder große Portionen einstellen. Butter kann auch in Streifen serviert werden, die durch Drehen der Teigpresse geformt werden.

8/ **SUPPENEINLAGEN**
Den dargestellten Formscheibentyp in die, z. B. mit Lebereinlage gefüllte, Teigpresse einlegen und die Einlage direkt in die kochende Suppe pressen. Der Einlagenteig muß auch in diesem Falle geschmeidig sein.

ZUR BEACHTUNG:
Der Teig darf weder zu hart noch zu weich, sondern geschmeidig und dehnbar ausgearbeitet sein, sodaß er schon bei leichtem Druck auf den Pressenhebel durch die Formscheibe auszutreten beginnt. Das Haftvermögen des Teigs zum Blech wird gesteigert, wenn der Teig und das leicht eingefettete Blech ausgekühlt lassen werden. Gewisse Teigarten erfordern in Gegenteil eine Vorwärmung.

9/ **GARNIEREN MIT DER TÜLLE**
Beim Garnieren mit Hilfe einer Tülle (es kann auch mit Hilfe einer Formscheibe garniert werden) orientieren Sie die glatte Seite der Kolbenstange in Richtung zum Sicherungsbolzen. Der Sicherungsbolzen darf nicht in die Kolbenstangenkerben einschnappen und den kontinuierlichen Kolbenstangenvorschub nach oben und unten behindern.
Zum Garnieren von Torten, Nachspeisen, Backwaren, Puddings, Obstbechern u. ä. können als Füllung Schlagsahne und verschiedene Kremarten verwendet werden. Beim Garnieren von belegten Brötchen, Mundbrötchen und kalten Platten werden in einem Mixgerät im vorhinein verarbeitete Aufstriche verwendet.

REZEPTE

LINZER TEIG
250 g glattes Mehl, 140 g Butter, 70 g Zucker, 2 Eigelb, etwas geriebene Zitronenschale, 1 Prise Vanillezucker. Nach der Verarbeitung den Teig etwa eine Stunde kühl rasten lassen.

VANILLETEIG
350 g glattes Mehl, 200 g Butter, 1 Ei, 80 g Puderzucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 1/2 Teelöffel Backpulver, Zusammen mit Zitrone in einer Schüssel anrühren. Bei der Erstellung von Streifen ist die Presse schräg zum Blech zu halten.

SALZGEBÄCK
500 g glattes Mehl, 250 g Fett, 1/8 Liter Wasser, 1/2 Päckchen Backpulver, 1 Ei, Salz und Mohn oder Kümmel.

KAKAO-BUTTERTEIG
80 g Zucker, 2 Eigelb, 280 g Butter, 40 g Kakao zusammen verrühren und 500 g glattes Mehl, 70 g fein gemahlene Nüsse und Vanille zugeben.
Weitere Rezepte sind in allen üblichen Kochbüchern enthalten. Handelsübliche Fertigteige in Form von Halbfabrikaten oder Pulver sind auch zur Verarbeitung geeignet.
Bei der Vorbereitung von Kokosnuß-, Mandel- oder Haselnußteigen wird empfohlen, diese Zutaten nach ihrem Reiben noch auf einem Fleischwolf zu verfeinern.
Ein zweifarbiger Teig wird durch Einlegen einer, mit einem mit Kakao gefärbten Teigmantel umhüllten, hellen Teigrolle erreicht.
Jeder Teig weist seine spezifischen Eigenschaften und dadurch auch Anforderungen an die Zubereitung und den Preßvorgang auf. Von Bedeutung ist die Teigtemperatur (Ablegeq im Kühlschrank, Abkühlen, Erwärmen, Erhitzen), das Haftvermögen des Teigs zum Blech, sowie die Teigkonsistenz und -feinheit.
Die Teigpresse UNIVERSAL 2 bietet Ihnen aufgrund ihrer vielfältigen Einsatzmöglichkeiten ausreichenden Spielraum zur Geltendmachung Ihrer Erfahrungen und Ihrer Phantasie.

ADORNADORA Y PRENSA DE PASTAS

La prensa UNIVERSAL 2 permite efectuar dos operaciones básicas – el adornamiento (por medio de boquillas) y el prensado (por medio de discos). La misma permite trabajar tanto con pastas compradas como con pastas caseras (véanse las recetas adjuntas). Por el prensado se da la forma atractiva a variadísimos pasteles, raciones de mantequilla y a las añadiduras para sopa. El adornamiento de tortas, pasteles, copas con frutas, flanes, etc. se lleva a efecto por medio de la nata batida, de diversos tipos de cremas; para adornar canapés, bocaditos y fiambres se empiean pastas previamente preparadas.

ACCESORIOS
15 discos conformadores diferentes,
5 boquillas.

MANTENIMIENTO
La prensa debe lavarse con agua caliente de una temperatura máxima de 50 °C, añadiendo un detergente saponáceo corriente.

1/ **PRENSADO**
Durante el prensado puede regularse la cantidad de la pasta dosificada por medio del disco que lleva los puntos de orientación (véase el esquema „A").
El disco puede ser ajustado a dos posiciones:
- dos puntos abajo – ración mayor de la pasta;
- un punto abajo – ración menor de la pasta.

Es importante
1. ajustar la rendija respectiva del disco exactamente contra la palanca de la prensa (esquema „A");
2. ajustar las entalladuras del vástago de émbolo con precisión contra el gorrón de bloqueo (esquema „B").

2/ Separar la tuerca inferior dándole una fracción de vuelta hacia la izquierda.

3/ **DESPLAZAMIENTO DEL VÁSTAGO DE ÉMBOLO**
Aflojar el vástago de émbolo (si sus entalladuras ocupan la posición contra el gorrón de bloqueo), dándole una fracción de vuelta de 180° y desplazarla fácilmente a su posición superior y darle de nuevo una fracción de vuelta para ajustarlo a su posición primitiva.

4/ Aparte de la regulación de la dosificación de la pasta por medio del disco giratorio (véase el texto 1), es posible graduar la cantidad de la pasta en forma siguiente:
- Una ración menor se consigue introduciendo en la tuerca inferior primero el disco conformador y seguidamente el anillo distanciador.
- Para conseguir una mayor ración de la pasta, proceder a la inversa de lo expuesto antes.

Esta modificación del proceso de dosificación puede realizarse para ambas posiciones del disco dosificador.

5/ La pasta se coloca en el recinto de carga a través del orificio inferior; éste se cierra poniendo en su lugar la tuerca (con el disco conformador escogido y con el anillo distanciador) y dándole fracciones de vuelta hacia la derecha. La presión máxima para hacer salir la paste se obtiene moviendo varias veces la palanca de la prensa. Por ello esta última está preparada para el empleo.

6/ Colocar la prensa verticalmente sobre la chapa de enhornar un tanto untada, oprimir la palanca y exprimir una ración de la pasta conformada. Seguidamente volver la palanca a su posición primitiva (separando así una parte de la pasta) y trasladar la prensa a otro lugar. En caso de no funcionar el mecanismo de dosificación, verificar todas las funciones de la prensa procediendo como sigue:
1. Desplazar el vástago de émbolo a su posición superior (véase el texto 3).
2. Verificar la posición del disco dosificador (véanse el texto 1 y el esquema „A").
3. Verificar la posición del gorrón de bloqueo (véase el esquema „B").
4. Verificar la posición de las entalladuras del vástago de émbolo (véase el texto 3 y el esquema „B").
5. Volver a inspeccionar el funcionamiento de la prensa.

7/ **RACIONES DE MANTEQUILLA**
Para preparar las raciones de mantequilla sirven los discos conformadores, representados en la figura respectiva. Ajustar el disco dosificador para hacer raciones menores o mayores. La mantequilla puede ser servida igualmente en tiras; estas últimas son conformadas dando vueltas a la prensa.

8/ **AÑADIDURAS PARA SOPAS**
El correspondiente disco conformador se coloca en la prensa cargada p. ej. con la pasta de hígado la que so exprime directamente a la sopa hirviendo. También en este caso es necesario que la pasta sea correosa.

ADVERTENCIA
- Es preciso amasar la pasta debidamente para que no sea ni demasiado sólida, ni demasiado blanda, sino que sea correosa para que pueda atravesar el disco conformador ya al oprimir ligeramente la palanca de la prensa. La adhesión de la pasta a la chapa de enhornar aumenta si se dajan enfriar la pasta y la chapa de enhornar ligeramente untada. De lo contrario, algunas pastas deben ser calentadas.

9/ **ADORNOS HECHOS MEDIANTE LA BOQUILLA**
En estas operaciones (realizables por medio del disco), el lado liso del vástago de émbolo está orientado hacia el gorrón de seguridad. Este último no debe encajar en las entalladuras e impedir por ello el desplazamiento continuo del vástago en el sentido hacia arriba y abajo. Para adornar tortas, postres, pasteles, flanes, ensaladas de frutas, etc., hay que cargar la prensa con la nata batida o con una crema conveniente. Para adornar canapés, bocaditos y fiambres se utilizan pastas previamente preparadas en una licuadora.

RECETAS

PASTA DE LINZ
250 g de harina fina, 140 g de mantequilla, 70 g de azúcar, 2 yemas de huevo, una pizca de cáscara de limón rallada, una pizca de azúcar, con vainilla. Una vez amasada la pasta, dejarla descansar durante 1 hora en un recinto frío.

PASTA DE VAINILLA
350 g de harina fina, 200 g de mantequilla, 1 huevo, 80 g de azúcar en polvo, 2 sobres de azúcar con vainilla, media cucharadita de polvo de pastelería. Amasar todos estos materiales en una fuente con zumo de limón. Para hacer tiras sostener la prensa al sesgo a la chapa de enhornar.

PASTAS SECAS SALADAS
500 g de harina fina, 250 g de grasa, 1/8 de litro de agua, medio sobre de polvo para pastelería 1 huevo, sal; agregar adormidera o comino.

PASTA DE CACAO Y MANTEQUILLA
80 g de azúcar, 2 yemas de huevo, 280 g de mantaquilla, 40 g de cacao en polvo. Amasar todo, 500 g de harina fina, 70 g de nueces finamente molidos, vainilla.
Es posible buscar más recetas en los libros de cocina. Pueden emplearse también las pastas compradas como semiproductos o pastas en polvo.
Para hacer pastas de coco, nueces y almendras, se recomienda refinar estos materiales pasándolas por la máquina para picar carne.
Para obtener una pasta de dos colores hay que cargar la prensa con un rodillo de pasta clara, envuelto en una pasta con cacao.
Cada pasta tiene sus características específicas que implican también diferentes modos de preparación y procedimientos diferentes durante el empleo de la prensa. Entre los factores importantes cabe tomar en consideración la temperatura de la pasta (colocada en la heladera, en un recinto frío, calentada o caliente); también son importantes la adhesividad de la pasta, su carácter correoso y su finura.
Las múltiples posibilidades de la prensa de pastas UNIVERSAL 2 permiten hacer valer tanto experiencias propias como la fantasía del usuario.

UKRAŠAVAČ + PRESA ZA TESTO

UNIVERSAL 2 omogućava dva osnovna postupka – ukrašavanje kalupima i presovanje kolutima. Za presovanje su pogodna domaća i kupovana testa (vidi recepte). Presovanjem oblikujemo različito fino pecivo, čajno pecivo i testo za supu. Ukrašavanje torti, kolača, voćnih čaša, pudinga i sl. izvodimo sa šlagom i kremama, ukrašavanje sendviča i hladnih predjela premazima.

DODATNA OPREMA
- 15 različitih koluta za oblikovanje
- 5 kalupa

ODRŽAVANJE
Presu peremo u vodi do 50 °C uz dodatak deterdženata za pranje sudja.

1/ **PRESOVANJE**
Kod presovanja je doziranje testa regulisano okretnim dozirnim kolutićem sa orijentacionim tačkama (šema A).
Kolutić možemo namestiti u dva položaja:
- dve tačke dole – doziranje veće količine testa
- jedna tačka dole – doziranje manje količine testa

Važno je: 1. nameštanje odgovarajućeg izreza kolutića direktno protiv poluge prese (šema A), 2. okretanje zereza klipne poluge suprotno graničniku (šema B).

2/ Donju navrtku skidamo okretanjem u levo.

3/ **VADJENJE KLIPNE POLUGE**
Klipnu polugu (ako su zareze klipne poluge u položaju suprotno od graničnika (okrenemo za 180× (tako je olabavimo), lako povučemo u gornji položaj i opet oktenemo natrag.

4/ Pored regulacije doziranja količine testa okretnim kolutićem (tekst 1) možemo istu regulisati i po dalje navedenom postupku:
- manju količinu dobijemo umetnemo li u donju navrtku kolut za oblikovanje i posle distantni prsten
- u cilju dobijanja vee količine postupamo suprotno.

Ovako prilagodjenje doziranja možemo priomeniti za oba položaja dozirnog kolutića

5/ Testo stavljamo u telo prese preko donjeg otvora, koji zatvaramo nameštanjem navrtke (sa odabranim kolutom za oblikovanje i distantnim prstenom) i okretanjem u desno. Sa nekoliko pokreta polugom stvorimo pritisak potreban za istiskanje testa. Time je presa pripremljena ze upotrebu.

6/ Presu postavimo uspravno na slabo masnu tepsiju, pritisnemo polugu i otpresujemo dozu oblikovanog testa. Polugu vratimo u izvoran položaj (timo odvojimo testo) i presu premestimo. U slučaju, da presa ne dozira, proverimo pojedinačne funkcije prese prema navedenom postupku: 1. klipnu polugu povučemo u gornji položaj (tekst 3), 2. proverimo položaj dozirnog kolutića (tekst 1, šema A), 3. proverimo položaj graničnika (šema B), 4. proverimo položaj zareza klipne poluge (tekst 3, šema B), 5. funkciju prese opet proverimo.

7/ **ČAJNO PECIVO**
Za pripremu čajnog peciva koristimo prikazane kolute za oblikovanje. Dozirni kolutić podesimo na male ili veće porcije. Maslac možemo servirati i u trakama, koje oblikujemo okretanjem prese.